

Isabell Heßmann
Schoko-Süßkartoffel-Nicecream

Für 3 Portionen

Zutaten:

1	kleine Süßkartoffel (ca. 250 g)
40 g	Mandelmus
15 g	Raw-Kakaopulver
Etwas	Kokosblütensirup (nach Belieben, für Kinder evtl. etwas mehr)
40-50 ml	Pflanzendrink (z.B. Haferdrink)
	Kakaonibs zum Verzieren

Zubereitung:

1. Süßkartoffel schälen, Fruchtfleisch würfeln und in Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen und auskühlen lassen. Dann mindestens 4–5 Stunden oder über Nacht einfrieren.
2. Süßkartoffelwürfel, Mandelmus, Kakao, Kokosblütensirup und Pflanzendrink in einen Mixer geben und bei nicht zu hoher Drehzahl cremig pürieren.
3. Sofort in Gläser oder Schälchen füllen und nach Belieben mit Kokosblütensirup und Kakaonibs anrichten